

PAT-NO: JP359175857A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 59175857 A

TITLE: BEAN CURD CONTAINING WAKAME SEAWEED

PUBN-DATE: October 4, 1984

INVENTOR-INFORMATION:

NAME
ONISHI, YASUSHI

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
ONISHI YASUSHI	N/A

APPL-NO: JP58051007

APPL-DATE: March 26, 1983

INT-CL (IPC): A23L001/20

US-CL-CURRENT: 426/634

ABSTRACT:

PURPOSE: To prepare bean curd containing wakame seaweed, having high nutritive value, and enriched with proteins and calcium, by mixing bean curd with wakame seaweed.

CONSTITUTION: Wakame seaweed is washed with hot water and cut to small pieces. The cut seaweed is added to soya milk in the preparation of bean curd, and the milk is coagulated with a coagulant to obtain the objective bean curd. As another example of the present invention, steamed egg custard can be prepared by putting the cut wakame seaweed together with a coagulant in a vessel, pouring a mixture of soya milk and egg soup into the vessel, and heating the content after sealing the vessel.

COPYRIGHT: (C)1984, JPO&Japio

DERWENT-ACC-NO: 1984-285272

DERWENT-WEEK: 198446

COPYRIGHT 1999 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Bean cured and egg curd contg. wakame - without damaging
soft texture of bean curd

PATENT-ASSIGNEE: ONISHI Y[ONISI]

PRIORITY-DATA: 1983JP-0051007 (March 26, 1983)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
JP 59175857 A	October 4, 1984	N/A	001	N/A

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO	APPL-DATE
JP 59175857A	N/A	1983JP-0051007	March 26, 1983

INT-CL (IPC): A23L001/20

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 59175857A

BASIC-ABSTRACT:

Bean curd and egg curd (tamago-dofu) contains wakame. The bean curd contg. wakame is prepd. by combining wakame which has been washed with hot water and cut into fine pieces, with bean milk and coagulating the mixt. with coagulating agent such as calcium sulphate, glucono-delta-lactone, c..

The egg curd contg. wakame is prepd. by placing the wakame which has been washed with hot water and cut into fine pieces and coagulating agent into a vessel, pouring in a mixt. of bean milk, egg and stock, closing the vessel and heating to coagulate and sterilising the mixt..

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

TITLE-TERMS: BEAN CURE EGG CURD CONTAIN WAKAME DAMAGE SOFT TEXTURE BEAN CURD

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-H01;

UNLINKED-DERWENT-REGISTRY-NUMBERS: 1767U

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1984-121151

⑬ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭59—175857

⑤ Int. Cl.³
A 23 L 1/20

識別記号
1 0 3

庁内整理番号
7115—4B

④ 公開 昭和59年(1984)10月4日

発明の数 1
審査請求 未請求

(全 1 頁)

⑭ わかめ入り豆腐

⑫ 発明者 大西康司

守口市南寺方北通り 1—13

① 特 願 昭58—51007

⑬ 出 願 人 大西康司

② 出 願 昭58(1983)3月26日

守口市南寺方北通り 1—13

明 細 書

1. 発明の名称 わかめ入り豆腐

2. 特許請求の範囲

1 豆腐類の中に、海藻のわかめが混入されて
いるわかめ入り豆腐

2 卵豆腐に適用した特許請求の範囲第一項記
載のわかめ入り豆腐

3. 発明の詳細な説明

この発明は、豆腐製造過程中の豆乳に、湯洗
いたれたわかめを混入して、凝固剤（硫酸カル
シウムやグルコノデルタラクトンなど）で固めて
形成されるものである。

昔から豆腐は栄養価の高い食品であるが、大部
分が水分の為に、食べた割には含まれているタ
ンパク質やカルシウムの量が少ない感がある。

したがって、その水分を少しでも減らす事が、
タンパク質やカルシウムの量を増やす事につなが
る。

しかし、あまり水分を少なくすれば、固くな
り、豆腐の柔らかさが失われてしまう。

そこで本発明は、豆腐以上のカルシウムを含む

海藻のわかめを混入する事で、豆腐の柔らかさを
失わずに、更に栄養価の高い食品となっている。

そして、従来の豆腐料理と同じ様に食べる事が
出来る。

なお、本発明の実施態様として卵豆腐に適用す
る場合、あらかじめ容器の中に、湯洗いたれた
わかめと凝固剤（グルコノデルタラクトンなど）
を入れておいて、そこへ卵のだしを混ぜた豆乳
を流し込んで、封をしてから加熱などして固め
ればよい。

特許出願人 大西康司